

Innovazioni nella tecnologia del pane industriale

Nadia Morbarigazzi (nadia.morbarigazzi@barilla.com)

**Innovation Bakery – Global Discovery Center – Barilla G&R. F.lli –Via Mantova,
166 -Parma**

Il pane ha una storia molto antica mentre al sua produzione industriale risale al 1900, quando comparirono le prime impastatrici e i primi forni. Da allora c'è stata una continua evoluzione volta ad migliorare continuamente il pane finale.

Il pane è sicuramente uno dei prodotti di base dell'alimentazione ed anche il pane industriale diventa sempre più vario, dalle forme alle strutture diverse, agli ingredienti ricchi di principi nutritivi.

Viviamo in un mondo dove coesiste l'eccesso con la mancanza di cibo, le persone in sovrappeso vs malnutrite così l'azienda Barilla ha sviluppato il modello della doppia piramide alimentare ed ambientale con lo scopo di promuovere il benessere delle persone attraverso l'offerta di prodotti nutrizionalmente controllati e di favorire diete sostenibili che non danneggino l'ambiente in cui viviamo.

Le innovazioni nell'area nutrizionale ha portato alla produzione di diverse tipologie di pani

- a ridotto contenuto di sale,
- alto contenuto di fibre anche comuni attraverso l'utilizzo di frazioni cruscali ad alto valore nutrizionale (Aleurone)

Nell'area sostenibilità è stato applicato il modello LCA per l'analisi e valutazione degli impatti, in particolare ambientali, della produzione di pane industriale. A fronte dei risultati dove si evidenzia l'importanza della catena di approvvigionamento e l'individuazione delle possibili aree di miglioramento. Barilla ha intrapreso un percorso "Barilla sustainable Farming" anche per le coltivazioni di grano tenero con l'obiettivo di individuare i possibili miglioramenti dei sistemi colturali, che garantiscano adeguati livelli qualitativi.

Le fasi di processo della produzione industriale sono:

Impastamento – Lievitazione – Formatura - Cottura – Raffreddamento – Taglio – Confezionamento

Modalità e tempi sono variabili in un range limitato, gli adattamenti della formulazione sono necessari per ottenere sempre la qualità del pane morbido, tipico del prodotto industriale.

L'utilizzo di farine di buona qualità glutinica, il giusto bilanciamento di lievito, zucchero, olio vegetale garantisce il risultato finale.

L'applicazione delle norme di GMP completa il percorso industriale.

I nuovi prodotti possono nascere anche dalla comprensione delle esigenze dei consumatori, che rimane per noi area di esplorazione continua.

ABSTRACT:

This Presentation will overview the industrial bread production centered on products developed for balanced nutrition for people healthiness and to manage area of farming sustainability